



BODAS

*Disfruta de
tu gran día*







Bodas Civiles

Tenemos el placer de ofrecerles las diferentes opciones para la celebración de su ceremonia civil en el Hotel Emperador.

EN SALÓN

Precio: 500 €.

EN LA TERRAZA

Precio: 900 €.

El coste de la ceremonia incluye el montaje y la decoración por:

Sillas para los invitados

Ramillete con flores naturales en las sillas

Centro flores en la mesa del maestro de ceremonias

MEGAFONÍA

Incluye 2 micrófonos y técnico de sonido durante la ceremonia.

Precio: 250 €.

La decoración floral se puede personalizar a su gusto

Los precios detallados no incluyen la contratación de maestro de ceremonias

**IVA no incluido*

Alquiler de Espacios

La realización de ceremonias civiles en terraza junto con la realización de uno de los cocteles que más abajo se detallan, así como los servicios de cócteles y banquetes en terraza, tienen un coste de alquiler, montaje y decoración.

**Para más información de precios consulte a nuestro Departamento de Eventos.*



Nuestros Paquetes de Boda

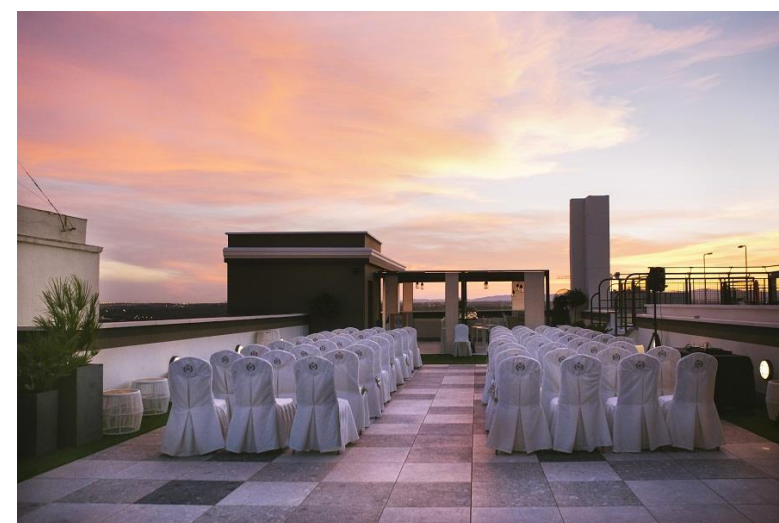
PAQUETE ESPECIAL EMPERADOR 168€ por persona

- Coctel de bienvenida (1hora de duración)
- Menú : A elegir entre un entrante + pescado + carne.
- 2 horas de barra libre.
- 2 horas de DJ



PAQUETE ESPECIAL EMPERATRIZ 163€ por persona

- Coctel Especial (1hora y 30 minutos)
- Menú: A elegir un entrante + principal.
- 2 horas de barra libre.
- 2 horas de DJ



*Mínimo 50 adultos.

**IVA no incluido

Cócteles

BIENVENIDA

Semiesfera de melón con polvo ibérico.
Brocheta de ensalada Caprese con albahaca y pesto.
Mini vol au vent de hummus y aceituna negra.
Salpicón de marisco.
Langostino crujiente.
Croquetas de jamón ibérico
Temperura de verduras con romescu
Mini empeñadas de carne

BEBIDA

Vino Blanco Valdubón Verdejo D.O. Rueda
Vino Tinto Solar Viejo D.O. Rioja
Zumos, cerveza y refrescos

Duración: 1 hora.

ESPECIAL

Pizarra de quesos nacionales y jamón ibérico
Brocheta de ensalada Caprese con albahaca y pesto.
Mini vol au vent de hummus y aceituna negra.
Salpicón de marisco.
Hojaldre de Torreblanca con brie, arándanos y nueces.
Salmon marinado con mahonesa de cítricos y kikos.
Langostino crujiente
Croquetas de jamón ibérico
Tempura de verduras con romescu
Mini empanadas de carne
Mini baos rellenos de tinga poblana
Brochetitas de pollo yakitori
Mini rollito de verduras asiático

BEBIDA

Vino Blanco Valdubón Verdejo D.O. Rueda
Vino Tinto Solar Viejo D.O. Rioja
Zumos, cerveza y refrescos

Duración: 1 hora y 30 minutos.

Estaciones

Complementa tu cóctel...

SERVICIO CORTADOR DE JAMON

*Desde 330€ - Consultar precio**

ESTACION DE SUSHI

Makis, nigiris y california Rolls

25€ por persona

**Incluye Sushi Woman*

ESTACION DE IBÉRICOS

Con panes y compota de tomate

20,50€ por persona

ESTACION DE PULPO A LA GALLEGA CON CACHELO

35€ Por persona

ESTACION DE QUESOS NACIONALES

Idiazabal, Mahón, Manchego, cabra y queso azul

18,50€ por persona

ESTACION DE ARROCES

Arooz a banda, arroz negro, arroz de verduras

14€ por persona

**IVA no incluido*

**Consultar por nuestras estaciones de bebidas*



Personaliza tu menú...

ENTRANTES

- **A ELEGIR:**
 - Crema de champiñones y gambas.
 - Salmorejo cordobés.
 - Ensalada de langostino con bacon crujiente y croutons.
 - Vol au vent de gambas y champiñones al aroma de Martini blanco
 - Micuit de pato sobre pan de cristal y reducción de Pedro Ximenez.



PRINCIPALES

- **PESCADOS A ELEGIR:**
 - Lubina al horno con cama de berenjenas asadas y aceite de pistacho.
 - Lomo de merluza relleno de gambas con patatitas torneadas al vapor.
 - Suprema de corvina al cava con muselina de coliflor y tomate porvenzal.
 - Rape con tomate asado y cebolla confitada al orujo y salsa bilbaína.
 - Rodaballo al horno con tirabeques salteados.



SORBETE:

- **A ELEGIR:**

- Limón al cava
- Mandarina
- Frambuesa
- Mojito
- Piña colada

PRINCIPALES

- **CARNES A ELEGIR:**

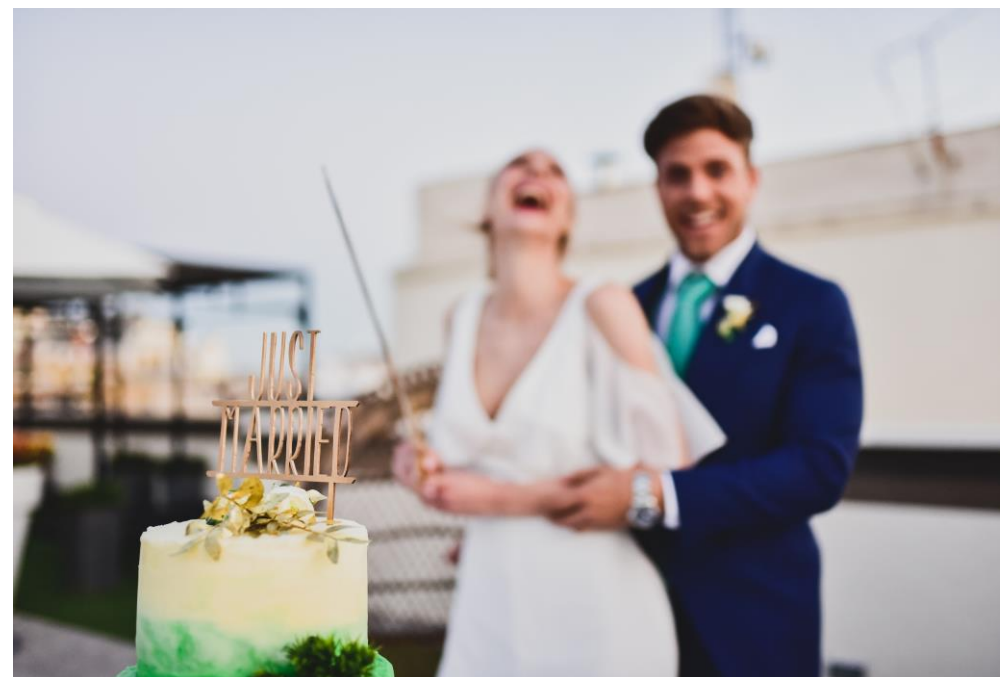
- Milhoja de carrillera de ibérico al vino tinto con patatas a baja temperatura.
- Solomillo de ternera a la broche con salsa de cítricos y salteado de setas.
- Chuleta de ternera blanca de Ávila con milhoja de patata.
- Presa ibérica con salsa de vino tinto con setas de temporada.
- Magret de pato con salsa de cítricos y salteado de setas.
- Solomillo a la plancha con sal gorda y atadillo de trigueros y bacon.



**Contamos con cocina propia,
podemos elaborar cualquiera de
tus sugerencias...*

Carta de postres

- Tarta al cava con pasión
- Milhojas de frutos rojos
- Mousse de chocolate blanco y negro
- Mousse de frambuesas silvestres
- Postre de caramelo y manzana
- Tarta de chocolate y avellanas con cremoso de almendra



Complementa tu postre con helados

Fresas del bosque, Café expreso de Guatemala, Menta fresca con hojas, Leche de almendras, Miel, Tiramisú, Violeta, Canela, Regaliz, Mojito, Piña colada, Café Irlandés, Cheesecake, Crema tostada, Bailey's, Gin tonic, Marc de Champagne

4,5 € por persona

*IVA no incluido

Menú Infantil

Entremeses variados
Escalopes de ternera con patatas
O
Chuletillas de cordero lechal con patatas
Postre

Agua mineral
Refrescos

48 € por niño/a.

Menú Vegetariano

Ensalada Capresse
Crema de calabacín con queso parmesano (o sin queso)
Crema de Setas y Champiñones
Ensalada de aguacate y tomate fresco
Berenjenas rellenas de picado vegetal gratinadas (o sin queso)
Pisto manchego clásico con tofu
Milanesas de berenjenas con alioli
Parrillada de verduras con salsa romescu
Risotto de setas (con o sin queso)
Tomates rellenos de quinoa y calabaza gratinados (o sin queso)
Risotto de boletus
Postre

Agua mineral
Vino blanco Valdubón Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Solar Viejo D.O. Rioja
Cava Canals y Nubiola Brut
Café e infusiones

90 € por persona.

*A elegir entre dos opciones

*El menú confeccionado será igual para todos los vegetarianos

*IVA no incluido



Recena tras el banquete



**IVA no incluido*

CLÁSICA

- Mini sándwiches variados
- Chapatitas variadas
- Chucherías y gominolas

13 € por persona.

MÉXICO LINDO

- Quesadillas
- Nachos con guacamole
- Patatas Tex Mex

15 € por persona.

I LOVE NY

- Mini hamburguesas
- Mini Pizzas
- Chucherías y gominolas

17 € por persona.

THE SWEET CORNER

- Surtido de Mini croissants de mantequilla
- Mini rusos de chocolate
- Surtido de mini muffins de sabores
- Mini brownie de chocolate

• 13€ por persona

CANDY CORNER

- Chuches y gominolas

• 200€

Bodega



VINO BLANCO

- Martín Codax Albariño D.O. Albariño
- Terras Gaudas Albariño D.O. Albariño
- Martivilli Verdejo D.O. Rueda
- José Pariente Verdejo D.O. Rueda

VINO TINTO

- Izadi Crianza D.O. Rioja
- Herencia Remondo D.O. Rioja
- CVNE Reserva D.O. Rioja
- Marqués de Riscal Reserva D.O. Rioja
- Emina D.O. Ribera del Duero
- Emina Pasión Roble D.O. Ribera del Duero Ro
- Pago de los Capellanes Roble D.O. Ribera del Duero
- Enate Crianza D.O. Somontano
- Enate Reserva D.O. Somontano
- Tagonius Gran Vía D.O. Vino de Madrid
- Gran Colegiata Crianza D.O. Toro

Los vinos incluidos en las diferentes opciones de cóctel son

- **Vino Blanco Valdubón Verdejo D.O. Rueda y**
- **Vino Tinto Solar Viejo Crianza D.O. Rioja.**

*Si el cliente decide traer su propia bodega, no será descontado ningún importe del precio original del menú elegido. Para cualquier opción de las que les presentamos en nuestra Bodega, consultar precios.



Opciones de Barra Libre

BARRA LIBRE EMPERADOR

- 1 hora – 18€ por persona
- 2 horas – 25 € por persona
- 3 horas – 35 € por persona

Suplemento en terraza: 5 € por persona

Marcas incluidas: Tanqueray London, Gordon Pinks, J&B, J.W. Rojo, Ron Cacique, Ron Brugal, Vodka Ketel One

*Las horas extras de barra libre serán contabilizadas según los precios que se establecen en el dossier y no serán empaquetados

BARRA LIBRE PREMIUM

- 1 hora – 25 € por persona
- 2 horas – 37 € por persona
- 3 horas – 50 € por persona

Suplemento en terraza: 5 € por persona

*Tanqueray Ten, Martin Miller's, J.W.Black, Cardhu, Cacique 500, Havana 7 y Ciroc

*Hora extra barra libre: 16€ + 10% IVA por persona
Mínimo 50% de invitados

Discoteca durante 2 horas: 900 €
Suplemento 1 hora adicional: 200 €

Servicio de Discoteca

*IVA no incluido

Condiciones

Estos precios se incrementarán en función del IPC correspondiente para años sucesivos. En caso de que éste fuese negativo, se mantendrá el mismo precio de menú. El IVA aplicado a los diferentes servicios está sujeto a cambios o variaciones ajenas al hotel que puedan producirse.

Todas aquellas bodas celebradas durante los meses de **Enero, Febrero, Marzo, Abril, Noviembre y Diciembre**, Llevarán un **5% DESCUENTO ADICIONAL** sobre los precios de menús ofertados, Siempre y cuando el número de comensales no sea inferior a 80 adultos. Descuento no acumulable a otras promociones y sólo aplicable a menús.

Consultar horarios de comienzo y límite para barra libre y discoteca.

Para reservar la fecha y firmar el contrato de servicio, será necesario realizar un depósito de 2.500 €. Consultar condiciones de pago.

Atenciones Especiales



MENÚ DEGUSTACIÓN

En Bodas con más de 150 invitados se incluye la degustación para 6 personas
Entre 80 y 150 invitados se incluye la degustación para 4 personas
En Bodas con menos de 80 invitados se incluye la degustación para 2 personas

DECORACIÓN FLORAL NATURAL en mesas *Para más declaración floral, consultar precios*

FUNDAS en sillas

MINUTAS PERSONALIZADAS y PROTOCOLO.

HABITACIÓN para la NOCHE DE BODAS*

Con atenciones especiales: Botella de cava y desayuno incluido (buffet o servicio en habitación). Check-out hasta las 15:00 horas

*Incluida en bodas superiores de 50 invitados
Para bodas con número inferior a 50 invitados, se ofrece un precio especial en alojamiento

PRECIO ESPECIAL EN HABITACIONES para el alojamiento de los invitados.



Colaboradores

Con el fin de ayudarles con sus preparativos, les sugerimos, sin ningún tipo de compromiso, una serie de colaboradores del hotel, afines a su filosofía y forma de trabajo.



JOSE LUIS DE LARA – FOTOGRAFÍA

Como regalo, 10% DESCUENTO en fotografía para clientes de Hotel Emperador.

Promoción Especial BODAS EN VIERNES: Si la boda se celebra en el Hotel Emperador cualquier viernes del año, se les obsequia con un 15%

Jose Luis de Lara / Móvil: 607 688 808

hola@joseluisdelara.com www.joseluisdelara.com



MUSTFOTOGRAFÍA– FOTOGRAFÍA

Contrata con ellos uno de los Packs especiales Emperador y recibe un precio especial

Descuento adicional para el fotomatón, en caso de contratar la fotografía con ellos

Mustfotografía / Móvil: 915274059

info@mustfotografia.es / www.mustfotografia.es



Hotel Emperador

Contacta con nosotros
reserva tu evento
+34 91 547 28 00



www.emperadorhotel.com

*Disfruta de
tu gran día*